

Willkommen im Restaurant Freienhof, wo Genuss auf gelebte Tradition trifft.

Tauchen Sie ein in die Geschichte der ältesten Gaststätte Thuns, einem Ort, an dem sich überlieferte Gastfreundschaft mit zeitgemässer Kulinarik verbindet. Unser Küchenteam kreiert raffinierte Gerichte, die regionale Frische mit internationalen Einflüssen vereinen und dabei stets von innovativen Ideen begleitet werden.

Freuen Sie sich auf eine vielseitige Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten, harmonisch abgestimmt mit saisonalen Akzenten und auf Wunsch ergänzt durch unsere Empfehlungen.

Unsere Leidenschaft für nachhaltige, hochwertige und artgerecht gewonnene Zutaten spiegelt sich in jedem Gericht wider. Dazu präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Weinkarte mit erlesenen Tropfen aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal.

In der warmen, einladenden Atmosphäre unseres Hauses möchten wir Ihnen weit mehr als nur ein Essen bieten: ein rundum unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

Daniel Siegenthaler

Direktor

Emilia Kolnikova

Chef de Service

MENÜ

zur Begrüssung ein Glas Prosecco

mit oder ohne Alkohol

Thunfischtatar

mit Avocado, Mango, Radieschen und Limetten-Ingwer-Sojamarinade

oder

Vegetarisch / Vegan 

Humus mit Oliven und Granatapfelkernen

Minze, Kräutersalat, gebackene Polenta Steinpilze

Gebratener Kalbsrücken an Szechuan Honigglasur

gegrillte Kräuterseitlinge, Wildreis, Lauch und roter BBQ Jus

oder

Vegetarisch / Vegan 

Kartoffelgnocchi mit Blattspinat

und Trüffelcrèmesauce

Schokoladenmousse von der Grand Cru Felchlin Couverture

Banane, Passionsfrucht im Glas

3-Gang-Menü mit einem Glas Prosecco zur Begrüssung

89.–

Mit Weinbegleitung:

Weisswein:

Pouilly Fumé Vieilles Vignes, Hubert Brochard – Loire

10 cl

9.50

Rotwein:

Le Volte dell'Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia - Toscana

10 cl

9.50

SALATE

Gemischter Salat	12.–
mit Sprossenmix und gerösteten Kernen	
Dressing nach Wahl: French oder Italien	
Freienhofsalat	18.–
Blattsalate mit Früchten, gerösteten Nüssen	
Hobelkäse, Dressing: French	
Nüssler Salat	16.–
mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons, Dressing: French	

VORSPEISEN

Rotkabis mal anders (vegan)	16.–
als Salat und Crème, mit Pilzen, Broccoli und Baumnüssen	
Thunfischtatar	24.–
mit Avocado, Mango, Radieschen und Limetten-Ingwer-Sojamarinade	
Klassisches Rindstatar	Vorspeise 26.–
mit Toast und zweierlei Butter	Hauptgang 34.–

SUPPEN

Kürbiscrème-Suppe	13.–
mit Kürbis Chutney	
Tagessuppe	12.–

UNSERE HERBSTSPEZIALITÄTEN**KLEINE PORTION**

Spätzlipfanne mit Waldpilzsauce	24.–	29.–
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Weissweinaepfel mit Preiselbeeren		
Rehpfeffer Jäger Art		36.–
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni Weissweinaepfel mit Preiselbeeren		
Hirschentrecôte in Haselnusskruste mit Portweinjus		39.–
Spätzli, Zweierlei Kürbis und glasierte Marroni		

FREIENHOFKLASSIKER HAUPTGÄNGE**KLEINE PORTION**

Eglifilets Valperca gebraten	36.–	42.–
Salzkartoffeln, Blattspinat, Pfifferlinge und Mandelbutter		
Schweizer Angus Rindsentrecôte	160 g	39.–
Pommes Frites, Café de Paris	220 g	49.–
Schweins-Cordon bleu		36.–
Bauernschinken, Amsoldingerkäse, Herbstgemüse und Pommes Frites		
Original Zürcher Kalbgeschnetzeltes		41.–
mit Champignons und Butterrösti		

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTGÄNGE

KLEINE PORTION

Spätzlipfanne mit Waldpilzsauce

24.–

29.–

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni,
Weissweinaepfel mit Preiselbeeren

Steinpilz Mezzelune (vegan)

34.–

Olivenöl, Trüffel und gebratene Steinpilze

Kürbisrisotto

29.–

mit gebackenem Kürbis und Belper Knolle

DESSERT-VARIATIONEN AUS UNSERER PÂTISSERIE

Schoggimousse 15.–
mit eingelegten Birnen und Birnensorbet

Vermicelles 15.–
Meringue, Vanilleglace und Rahm

Geeister Kaffee 15.–
Espresso, Kaffeeglace, Baileys und Rahm

Heisse Liebe 15.–
Himbeerkompott mit Vanilleglace und Rahm

Sorbet Colonel 13.–
Zitronensorbet mit eisgekühltem Wodka

Käse Variation 18.–
Früchtebrot, Chutney und Senf

Kleine Naschereien zum Kaffee
Variationen aus unserer Pâtisserie
pro Person 7.50

Unsere Eissorten

Ergänzt mit Glace von der Gelateria Brüderli

Vanille

Kaffee

Schoggi (vegan)

Joghurtglace

Birnensorbet (vegan)

Zitronensorbet (vegan)

Haselnuss

pro Kugel 4.–
zusätzlich Rahm 1.50

DEKLARATION

Unsere Produkte sowie unser Brot stammen vorwiegend aus Schweizer Herkunft und Produktion.

Abweichungen sind hier deklariert:

Thunfisch	FAO	71	Westlicher Pazifischer Ozean
Eglifilet	FAO	05	Schweiz, Valperca, Wallis

Reh	Österreich
Hirsch	Österreich
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Service-Mitarbeitenden.

PARTNER

Wir arbeiten mit den folgenden Partnern zusammen:

Stadtmetzgerei Muster Thun
Fleisch- und Wurstwaren

Michel Comestibles Unterseen
Fleisch, Fisch, Geflügel und weitere regionale Produkte

Comestibles Fritz Gertsch AG Thun
Fisch, Wild, Geflügel und weitere regionale Produkte

BEO Früchte und Gemüse AG Zweisimmen
Gemüse, Früchte und Milchprodukte

Bianchi
Fleisch / Fisch / Wild

Espro Sprossen Uetendorf
Sprossen, Blüten und Pilze

Bäckerei Ryser Hünibach
Tischbrötli, Kleingebäck und Brotwaren

Käserei Amsoldingen & Chäsueb Bern

Gelateria Brüderli Thun
Glace und Sorbet aus Leidenschaft